

# Qualités requises

Profil des élèves intégrant cette formation

## Dynamisme :

Tu es capable de travailler à un rythme soutenu, surtout pendant les "coups de feu".

## Rigueur & Hygiène :

Tu respectes strictement les règles de sécurité alimentaire (HACCP).

## Esprit d'équipe :

Tu aimes collaborer en cuisine et en salle pour satisfaire le client

## Sens de l'accueil :

Tu as une présentation soignée et un bon contact avec les clients.

# Et après le Cap

Que faire après un Cap PSR...

## INSERTION PRO

Le Diplôme du CAP est un diplôme professionnel qui permet de se présenter sur le marché du travail.  
Ex : Employé en restauration rapide, en cantines

## BAC PRO

Avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études en BAC PRO est envisageable.

BAC PRO Cuisine, BAC PRO CSR

## CERTIFICAT DE SPÉ

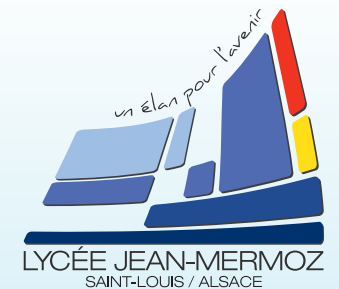
Il est également possible de compléter sa formation avec soit un Certificat de Spécialisation (CS en 1 an), soit un brevet professionnel (en alternance).  
Ex : CAP Cuisine ou CAP Primeur



## Contact :

✉ Lycée Jean-Mermoz  
53 rue du docteur Hurst  
68300 Saint-Louis  
☎ 03.89.70.22.70

Directeur Délégué aux formations professionnelles  
et technologiques:  
ddfpt.tertiaire@lyceemermoz.fr

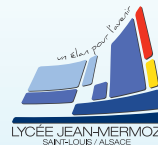


# CAP PSR

PRODUCTION ET SERVICE EN  
RESTAURATIONS

# CAP PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

2 années pour un CAP ...  
... 2 années pour un métier !



## Cap Préparation et Service en Restaurations

Le titulaire du CAP PSR maîtrise toute la chaîne de la restauration hors-foyer, de la préparation à la vente.

Préparation : réaliser des produits simples (entrées froides, sandwiches, desserts, cuissons rapides).

Mise en place : dresser les buffets, organiser les vitrines et préparer la ligne de self-service.

Service & Vente : accueillir les clients, prendre les commandes et effectuer l'encaissement.

Hygiène : assurer le nettoyage et la désinfection des locaux, du matériel et des ustensiles.

### Conditions d'accès

Élèves venant de 3<sup>e</sup> générale, et 3<sup>e</sup> Prépa-métiers.  
Destiné aux élèves qui envisagent soit d'entrer dans le monde du travail, soit de poursuivre en BAC PRO.

### Enseignements professionnels

Une formation axée sur les disciplines professionnelles.  
12 heures par semaine.

### Enseignements généraux

Des enseignements généraux adaptés au diplôme.  
10 heures par semaine.

### Enseignements transversaux

3h de co-intervention  
3,5 heures de consolidation  
3h de réalisation d'un chef d'œuvre

### 14 semaines par périodes en entreprise sur 2 ans

Une formation qui s'appuie sur une réelle immersion en entreprise

### Un CAP...

Obtention d'un CAP PSR à la fin de la 2<sup>e</sup> année.

Bon à savoir :  
Cette formation vous intéresse-t-elle ?  
Demandez à votre collègue une immersion dans la section !

## Débouchés

Le CAP PSR est un diplôme à finalité professionnelle débouchant soit sur la vie active, soit sur la poursuite d'études en BAC PRO.

Exemple d'insertion en vie active :

- Employé en restauration rapide, en cantines

Exemple de poursuite d'études :

- BAC PRO Cuisine, BAC PRO Conseils et Service en Restaurations



Un diplôme professionnel pour des activités variées autour de la restauration rapide.